



LES SEMEURS

Episode 3: Audrey Logan Français

Les Semeurs est produit pour une écoute radio. Nous vous encourageons à écouter l'enregistrement si vous le pouvez, car les sons et intonations ne sont pas inclus dans la transcription. Celle-ci a été créée à l'aide d'un logiciel de reconnaissance de la voix et du travail d'un transcripteur et d'un traducteur humains. Elle pourrait donc contenir des erreurs. Veuillez écouter la bande audio si vous avez des questions sur le contenu.

Steph Benoit // Audrey Logan

Steph Benoit:

Bonjour et bienvenue à Les Semeurs, le balado à pollinisation croisée où des héros canadiens du domaine des semences racontent leurs histoires, partagent des conseils pratiques et nous parlent de leurs semences préférées. Je suis votre animatrice, Steph Benoit, en direct de Vancouver en Colombie-Britannique, sur les territoires traditionnels et non cédés des nations x^wməθk^wəyəm (Musqueam), Skwxwú7mesh (Squamish) et Selílwitulh (Tseil-Waututh).

Pour l'épisode d'aujourd'hui, j'ai eu l'honneur de parler avec Audrey Logan. Audrey est une gardienne de savoir Nehiyaw/Métis qui habite actuellement à Winnipeg, sur le territoire visé par le traité n° 1. Il a fondé le Klinik Teaching Garden, un jardin communautaire régénérateur enraciné dans les principes de permaculture autochtones qui est situé au 545, rue Broadway à Winnipeg. Il dirige aussi Dehydration Nations, une initiative communautaire qui souhaite amener les gens et les communautés à profiter de la méthode traditionnelle de déshydratation alimentaire et à la jumeler au commerce entre nations comme moyen d'encourager la souveraineté alimentaire sur le territoire visé par le traité n° 1 et au-delà.

Audrey a eu une vie extraordinaire et l'étendue de son savoir végétal est phénoménale. J'ai eu la chance de parler avec elle plusieurs fois et nos conversations ont été condensées ici en un épisode. Il a été question de créer un

Les Semeurs est produit par L'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada, un programme de Sème l'avenir.

jardin de permaculture autochtone fleurissant à partir d'un lot vacant, d'adaptation climatique, de l'intendance des semences patrimoniales rares, des points de vue traditionnels sur la pollinisation croisée, d'une vie de cueillette sauvage en milieu urbain et de beaucoup plus encore. Merci d'être à l'écoute. J'espère que l'épisode vous plaira.

Audrey Logan:

Quand je commence à aller en profondeur dans quelque chose, je n'en fais qu'à ma tête en quelque sorte. Comme ma tante me l'a dit, c'est comme ça quand l'esprit nous anime pour pouvoir partager, tu sais, dans notre ADN, nous sommes porteurs de nos grand-mères, arrière-grand-mères et arrière-arrières-arrières-grand-mères. Peu importe qui ils sont, nous n'avons pas seulement en nous nos grand-mères et nos grand-pères autochtones. Nous avons dans notre ADN tous nos ancêtres. C'est pour ça, tu vois, que j'aime à l'occasion jouer un peu de violon.

Ça explique aussi ma diversité musicale. Il n'y a pas qu'une chose et c'est surtout parce que je suis une humaniste. Être mise à l'écart à cause de la soi-disant race. La race est un concept inventé qui est en réalité assez nouveau. Tu sais, quand on regarde l'histoire de l'agriculture et des plants dans toutes les cultures, on trouve différentes méthodes de culture et de la variété dans les plantations.

Personne ne faisait de la monoculture, sauf ceux et celles qui étaient obligés. Qu'il s'agisse des Grecs ou des Romains, un des deux, on peut remonter aux Hittites et à d'autres qui obligeaient des gens à cultiver de la nourriture pour eux, pour leurs armées. C'est arrivé de nombreuses fois à différentes époques. Mais il venait un moment où assez de gens se regroupaient parce qu'ils comprenaient que c'est la diversité des semences et la diversité des gens qui peuvent aider à guérir la planète, ou lui permettre de s'adapter. Nous nous adaptons, c'est ce que nous faisons. Ce sont les personnes qui ne s'adaptent pas et qui n'acceptent pas le changement qui provoquent leur propre perte. Leur idéologie de la perfection.

Steph Benoit:

Oh, de nombreux rapports peuvent être établis avec le type d'agriculture qui domine aujourd'hui, où tout est vu comme une compétition entre les plants au lieu de voir comment ils peuvent coopérer. Et il faut cultiver une seule chose à la plus grande échelle possible. Alors oui, on voit aujourd'hui clairement ce que beaucoup de gens savent depuis toujours, c'est-à-dire que nous avons besoin de diversité au sein de nos systèmes sinon, ils ne survivent pas.

Audrey Logan:

Ça ne veut pas dire que les choses disparaissent pour toujours. Les choses qui ne fonctionnent pas, c'est à nous de les changer et c'est pour ça, je pense, qu'on observe un réel désir de retourner aux anciennes façons de faire, mais cela représente beaucoup de travail. N'importe qui ici qui l'essaye se dit « Oh! mon dieu, c'est impossible ». Bien sûr que ça l'est, car il faut une communauté et de l'harmonie pour faire tout ce qu'il faut pour que la société prospère. Le vieil adage du boucher, du boulanger et du fabricant de chandelles dit essentiellement que sans le boucher, le boulanger n'a pas de lard pour préparer son pain et le fabricant de chandelles n'a pas de suif pour faire ses chandelles.

Le fabricant de chandelles ne va pas devenir boucher, n'est-ce pas? C'est pour ça que dans la culture autochtone, quand quelqu'un avait un talent, il s'exerçait pour perfectionner ce talent. Une personne qui fabriquait des paniers ne disait pas soudainement qu'elle allait se mettre à jardiner. Son talent était la fabrication de paniers, ou par exemple travailler l'argile. Certains pots en argile faits des Autochtones, même ici à Thompson, avaient quatre pieds de largeur. C'est quelque chose!

Alors, je ne vais pas me promener dans la forêt en transportant un pot de quatre pieds de largeur, mais je pense que c'est un mythe qui s'est propagé, parce qu'à l'époque de l'incursion européenne, pour justifier de s'emparer du territoire, il y avait ce qu'on appelait la doctrine de la découverte. Autorisée par le pape, celle-ci affirmait que si vous découvriez des territoires qui n'étaient pas utilisés comme les Européens l'entendaient, tu sais, en faisant le labourage du sol, donc en tuant le sol, vous pouviez le réclamer au nom de Dieu. C'est comme ça qu'on a justifié l'appropriation de nombreuses terres ici. Les Européens ne comprenaient pas la permaculture, qui est un terme moderne pour décrire le savoir traditionnel et la diversification des cultures. (*Inintelligible*) Les gens connaissent les trois sœurs : le maïs, les haricots et les courges. Il y en a sept en fait, parce qu'ils accompagnent les sept enseignements sacrés. Les quatre autres sont le topinambour, le tournesol, le tabac et le Moi, parce que les femmes étaient les intendantes de la terre à cette époque et ici, en Amérique du Nord, le transfert se faisait par les matriarches. Comme l'indiquent les écrits de monsieur John A. Macdonald, il ne voulait pas parler avec quelqu'un qui portait une jupe et c'est pour ça qu'il a créé la *Loi sur les Indiens*, pour que les hommes soient responsables au lieu des femmes. Cela a fait disparaître les mères de clans et les chefs héréditaires, dont le statut était hérité de la mère et non du père. Hmm. Encore une fois, cela crée un fossé lorsque vient le temps de comparer le statut d'Indien au statut de Non-Indien, comparer l'affranchissement, tu sais. Quand on regarde ça de la même façon dans le domaine

des semences, quelle est la différence entre une semence patrimoniale ou une semence hybride ou génétiquement modifiée? Et ça peut aussi en grande partie s'appliquer aux êtres humains.

Nous avons les semences patrimoniales et certains pensent que nous sommes tous des semences patrimoniales, mais en réalité, nous sommes tous des hybrides. La nature est ainsi. Personne ne va empêcher une abeille de visiter certaines fleurs à moins de les recouvrir. Et même dans ce cas, il n'est pas à 100 % sûr qu'elles ne reviendront pas éventuellement à leurs parents. De nombreux groupes autochtones n'étaient donc vraiment pas à l'aise avec cette idée de pureté. Ils savaient que ce n'était pas naturel et que la seule chose à laquelle la pureté mène est la stérilité.

Steph Benoit:

Hmm. Tout à fait!

Audrey Logan:

Oui, quand je... j'adorais celle-ci. On l'appelait la courge Butternut, mais elle a maintenant fait l'objet de tellement de sélections pour la taille et la forme qu'elle n'offre plus le goût de noisette qu'elle avait avant. C'est la même chose pour certaines tomates. Elles n'ont juste plus de saveur. Aucun goût. Il y a eu trop de consanguinité.

Ce n'est pas différent des Habsbourg. Quand on étudie l'histoire de l'Allemagne et de la famille Habsbourg, on voit que c'est ce qui est arrivé. Il y a eu trop de consanguinité et ils sont éventuellement devenus stériles et un peu fous.

Steph Benoit:

Je me souviens qu'une des premières choses que je t'ai demandée dans nos conversations précédentes, c'est comment cultiver une tomate ou des semences pour obtenir une variété pure et tu m'as répondu que la première chose à faire était d'abandonner l'idée de la cultiver pour obtenir une lignée pure. Ça a été une révélation pour moi, je me suis dit Wow! C'est une mentalité tellement coloniale d'essayer de tout reproduire exactement comme c'était avant et d'essayer de contrôler la pollinisation croisée, ou même la nature elle-même. Je pense que c'est un argument très valide que tu as présenté.

Audrey Logan:

Je le pense vraiment. C'est cet aspect de la colonisation qui veut que je prenne quelque chose d'ici et que je l'amène là-bas tout en voulant qu'il reste le même. Ça ne tient pas compte du fait que l'air, l'eau, le sol, la méthode de culture et

l'environnement seront tous différents. Alors, pourquoi s'attendre à un résultat identique? Tout change. Ça explique pourquoi dans un micro-environnement au sein d'une ville, tu peux passer d'une Zone 3 à une Zone 5. Et si tu as un micro-climat dans ta ville ou dans ton quartier, tu peux aller jusqu'à une Zone 7. Je connais des gens qui ont fait pousser des kiwis ici au Manitoba.

Steph Benoit:

Wow.

Audrey Logan:

J'ai aussi vu des poiriers sur une ferme au Manitoba. Ils ont 30 ans. Les poires sont dures comme de la roche par contre.

Steph Benoit:

(rire) Oui, ce ne sont pas de bonnes poires.

Audrey Logan:

Il faut porter un casque dur au moment de les cueillir! J'en ai cueilli et j'ai découvert que le truc pour qu'elles aient bon goût est de les congeler. Les fibres et le sucre se décomposent à cause de la congélation. Après, je les fais pocher dans du thé et ça donne un dessert délicieux. J'ai aussi fait du vin. Oui, un bon petit dessert. Les fibres et la texture se sont décomposées durant la congélation et elles sont devenues vraiment succulentes et sucrées.

Steph Benoit:

Oh mon dieu! Je pense que tu touchais quelque chose là à quoi je pense souvent et c'est l'importance d'embrasser le lieu où on se trouve et d'accepter que tout n'est pas disponible partout. Il y a quelque chose de très beau dans le fait de ne pouvoir trouver quelque chose qu'à un endroit ou dans certaines conditions, et ce n'est pas nécessaire d'essayer de le reproduire ou de le faire pousser sur la lune. C'est bien de reconnaître que ça vient de l'endroit où l'on est, que c'est là que ça pousse.

Audrey Logan:

Il y a eu de la confusion parmi les archéologues, parce que les peuples autochtones ont fait du commerce panaméricain. Ils ont analysé les phytolithes dans les pots. Ce sont les résidus microscopiques que les plantes et les animaux laissent dans un pot après la cuisson par des êtres humains. Traditionnellement, nos pots n'étaient pas plats sur le dessous, comme les pots occidentaux, car nous ne les déposons pas sur une grille sur le feu. Nous les mettons dans les braises, comme pour une cuisson à la mijoteuse. Ils avaient donc la forme d'un cône.

Parce qu'ils avaient la forme d'un cône et qu'ils pouvaient être mis dans la braise, il y avait toujours quelque chose en train de cuire. Si tu connais nos viandes traditionnelles, tu sais qu'elles doivent cuire lentement à feu doux. Elles deviennent tout de suite dures comme tu ne peux pas imaginer si le feu est élevé. J'imagine que s'il fallait que je mange un mammoth, je voudrais qu'il cuise lentement à feu doux.

Steph Benoit:

C'est sûr que tu dois sortir ta mijoteuse pour le mammoth. J'ai l'impression que tu sais des choses sur un peu tout. Je suis toujours étonnée quand je discute avec toi.

Audrey Logan:

Oui, même enfant, j'étais très curieuse. C'était ma façon de m'évader, parce qu'en tant qu'enfant placé dans des familles d'accueil, je passais toujours d'une maison à une autre. Comme je pouvais lire partout, les livres me faisaient sentir chez moi et me permettaient d'acquérir du savoir. Même si je suis dyslexique, j'ai toujours ressenti le besoin de lire, parce qu'un professeur m'a déjà dit : « Toi l'Indienne, tu seras toujours une Indienne idiote. » Alors, je me suis dit : « Va ch..., je vais être une Indienne érudite. » J'ai travaillé vraiment fort en lisant plein de livres, en écoutant des livres audio et d'autres choses comme ça.

Aussi, parce que je fais, je n'appellerais pas ça de l'insomnie, mais mon cycle de sommeil naturel est seulement de trois ou quatre heures par nuit, alors comme je suis réveillée le reste du temps, qu'est-ce que je pourrais bien faire d'autre?

Je me souviens que dans tous les foyers d'accueil où je suis allée, ils trouvaient littéralement des livres sous mon lit.

Steph Benoit:

Oh, wow.

Audrey Logan:

Je les volais à la bibliothèque de l'école et éventuellement, le personnel de la bibliothèque se demandait où étaient les livres. Il les cherchait, mais ils étaient sous mon lit et j'en avais beaucoup de cachés là, ou dans la garde-robe. J'ai lu tellement de choses, pas juste de la non-fiction, mais aussi de la science-fiction, des livres de science, etc. Et jeune, quand j'étais itinérante, je me réfugiais à la bibliothèque parce que je connaissais la bibliothécaire et elle me disait que tant que je lisais, elle ne me mettrait pas dehors.

Steph Benoit:

Wow

Audrey Logan:

Oui, alors j'ai beaucoup lu.

Steph Benoit:

Peux-tu nous parler un peu de ton jardin communautaire et de ses débuts? De certaines choses aussi que tu tentes d'y ajouter? Je pense que c'est une histoire de résilience. Beaucoup de gens t'ont dit que tu ne pouvais pas le faire et tu l'as fait quand même.

Audrey Logan:

En 2004, j'ai convaincu mon coordinateur du verdissement, qui travaille avec le Centre Communautaire West Broadway d'entrer en contact avec Klinik, qui était propriétaire du site au 545 Broadway [au Winnipeg] à l'époque et où il n'y avait que du gazon. La raison pour laquelle il n'y avait que du gazon est que personne ne pouvait y faire un jardin, parce qu'il n'y avait que quelques pouces de gravier sous le gazon. Il y a déjà eu une maison en briques dans les années 1950 environ et lorsqu'elle a été démolie, ils ont remblayé avec du gravier et c'est devenu un grand lot. J'ai approché la clinique, parce que quand mon coordinateur du verdissement lui a demandé en 2004, elle a plutôt choisi d'installer des plates-bandes surélevées de style occidental et éventuellement, les gens ne pouvaient rien cultiver réellement, parce que ça demandait trop d'eau à la clinique.

Les gens de la clinique se demandaient s'ils voulaient continuer, parce que ça leur coûtait trop d'eau. J'ai réfléchi et, tu sais, tout le monde me demandait mes méthodes ou de prendre soin de leurs jardins, mais je ne le faisais pas. Je n'étais pas là durant l'hiver pour voir quel genre de couverture au sol il y avait, ce qu'étaient le taux d'humidité et l'environnement, mais je connaissais ce lot de terre.

Alors, j'ai approché les gens de la clinique et je leur ai demandé un bail de quatre ans pour utiliser la terre. Je leur ai dit que je voulais la liberté pendant ces quatre ans de le transformer d'un jardin occidental à un jardin traditionnel de permaculture. Je savais que le gravier posait un défi, mais je leur ai promis qu'il n'y aurait pas de frais pour l'eau, que je n'ajouterais pas de terre et que j'en prendrais totalement soin. Je voulais aussi que ce soit un jardin libre-service. N'importe qui dans la communauté pourrait venir récolter dans le jardin. Il n'y aurait pas de parcelles privées ou de privatisation de l'espace.

Ils ont dit oui, parce qu'ils étaient tannés que des groupes demandent le terrain sans en prendre soin. J'en suis devenue responsable à l'automne 2014. Nous avons transformé le sol avec des feuilles, de la paille et d'autres matières. J'ai fait appel à des jeunes de la communauté qui voulaient apprendre, parce que je ne peux pas creuser à cause de ma blessure au cou. Mais j'ai fait appel à eux et nous avons intégré la matière végétale à l'automne.

J'ai communiqué avec quelques membres de la communauté qui sont paysagistes et qui avaient besoin d'un endroit où laisser leurs feuilles. Je leur ai dit de venir les porter à mon site.

Et la courge gete okosamin? On m'en a donné deux.

Steph Benoit:

Deux? Deux semences?

Audrey Logan:

Oui.

Steph Benoit:

Oh mon Dieu!

Audrey Logan:

C'est ce que j'ai dit : « Oh mon Dieu! J'ai deux semences d'une courge patrimoniale rare. J'ai intérêt à être bonne. »

Steph Benoit:

C'est sûrement ce que tu as fait de mieux. Wow.

Audrey Logan:

Encore une fois, c'est parce que j'ai utilisé des méthodes de culture traditionnelles dans un environnement sec, ce à quoi la courge était habituée. Elle n'était pas habituée à un sol riche. Je l'ai cultivée comme ça, dans une parcelle de 20 par 20, et nous avons eu 20 grosses courges.

Steph Benoit:

Incroyable!

Audrey Logan:

Chaque courge pesait 11 livres ou plus. Ceux qui les ont chouchoutées et cultivées avec des méthodes occidentales en ont eu deux. Quand tu passes de 20 courges qui donneront chacune des centaines de semences à deux courges, tu te dis, okay, je vais utiliser l'ancienne méthode. Ça m'a permis de distribuer plein de semences. Plus que deux en tout cas.

Steph Benoit:

Ça mettrait tellement de pression.

Audrey Logan: Oui. On le voit maintenant qu'elle est croisée avec d'autres variétés. Certaines personnes pensent que c'est terrible et qu'elle doit rester pure. Je ne suis pas d'accord. Je veux qu'elle se croise avec autre chose pour offrir le goût sucré, l'aspect patrimonial et de la force à la lignée. Il faut différentes variétés qui seront capables de résister aux conditions de sécheresse qui s'en viennent. Un archéologue que je connais, le Dr Lee Sims, m'a dit que dans 20 ans, l'environnement à Winnipeg sera le même que dans le nord du Texas. Ça va être complètement sec. Il m'a dit de m'y préparer. Alors, je sais que je dois être prête, et il m'a dit ça il y a 11 ans quand même.

Steph Benoit:

Oh.

Audrey Logan:

Oui. Il nous reste neuf ans pour changer et adopter des méthodes de permaculture et des plants résistants à la sécheresse. Ils l'étaient au départ de toute façon, alors arrêtez d'arroser ces pauvres courges, ou nos haricots indigènes disent, "Arrêtez, parce que je ne peux pas fleurir si vous continuez de m'arroser." Les gens voient ça à cause de la méthode que nous utilisons au jardin Klinik. Ils disent qu'il faut arroser tout le temps et je leur dis que ce n'est pas vrai. La rosée elle-même est une source d'eau. Nos plantes indigènes sont habituées à la rosée et non à un arrosage abondant. Il faut juste préparer le sol naturellement avec du houmous qui retient l'humidité dans les voies et le sol, et tu as tout ce qu'il faut.

J'ai offert des formations gratuitement. Des gens m'ont dit que je pouvais demander beaucoup d'argent pour mes formations sur la sécurité alimentaire, mais je leur ai répondu : « Oui, mais à qui je vais enseigner? » Des gens qui peuvent se payer une formation à 50 \$ de l'heure? Non, parce que ceux et celles qui peuvent payer ce tarif n'achètent pas des aliments locaux.

Ils n'ont pas besoin de nourriture. Je suis une personne à faible revenu. J'ai une prestation d'invalidité et je reçois 3,95 \$ par jour pour de la nourriture. Ce n'est pas assez. Ce sont à des gens comme ça que je veux enseigner, et à des groupes qui peuvent faire la promotion d'un retour à une agriculture collective et de l'importance d'encourager les fermes locales. Comme le fait le Good Food Club. On trouve quelques groupes dans la ville qui le font correctement. On peut avoir un agriculteur à qui on donne de l'argent pour qu'il puisse planter ce qu'il faut. Il apporte ensuite sa récolte en ville chaque semaine et tout le monde est content. Si toutes les communautés adoptaient une ferme comme ça, toutes les fermes locales seraient bien soutenues. Elles n'auraient pas à s'inquiéter des grandes exploitations commerciales qui bousillent tout. Elles vont éventuellement faire faillite de toute façon et on va revenir aux petites fermes et à l'agriculture régénératrice. J'ai fait une conférence avec Food Matters pour environ 40 petits agriculteurs. Ils sont essentiels pour la séquestration du carbone dans le sol à cause de leurs méthodes, mais aussi pour avoir de vrais aliments remplis de vrais minéraux, ce qui manque actuellement à cause de la désertification qui résulte des monocultures. Ils sont la clé de la nouvelle production alimentaire.

Steph Benoit:

Il y a aussi... quand les gens font une recherche sur toi, ils trouvent ce « fait amusant », si on peut dire, que tu es autonome en ville d'un point de vue alimentaire depuis plusieurs années déjà.

Audrey Logan:

Oui, ça fait 13 ans que je ne suis pas allée dans un magasin.

Steph Benoit:

Wow.

Audrey Logan:

Ma fille m'y a amenée il y a quelque temps et j'étais comme un chevreuil immobilisé devant des phares d'auto. Je me disais : « Mais voyons, je n'ai aucune idée de ce qu'il y a ici. » Tout sentait. Une chance que je portais un masque, parce que ça sentait le détergent. Je fais mon propre détergent avec des pelures d'orange et de citron que des gens me donnent. Je fais aussi du vinaigre, que j'utilise pour nettoyer, et une bonne vinaigrette. Je fais aussi de la cueillette sauvage, même en ville, ce qui est fantastique. Je vais cogner chez quelqu'un en lui disant : « Je vois que vous avez un beau pommier. Aimerez-vous que je m'en occupe? » Je m'en occupe, je nettoie après et j'en fais bon usage. Ma fille a un pommier et l'an dernier, il m'a

donné des seaux de cinq gallons de chips de pommes. Et 25 rouleaux de fruits et plus de 20 sacs de pommes que j'ai donnés.

Steph Benoit:

Incroyable!

Audrey Logan:

Penses-tu que nous avons besoin de tout un verger? Vraiment pas. Les gens ne savent même pas quoi faire avec tout un verger. Nous n'avons pas besoin d'autant de choses que nous pensons. Même moi, quand j'ai commencé à faire ça, j'ai compris que je n'avais pas besoin de faire déshydrater 40 livres de carottes. J'en consomme à peine 10 livres. J'ai donc des carottes pour encore quatre ans.

Steph Benoit:

Pas besoin de carottes cette année.

Audrey Logan:

Il faut penser autrement, tu vois? À cause de mon état, je ne pouvais pas acheter des choses durant l'hiver. Les gens me disaient que je devais manger des aliments frais durant l'hiver, mais j'y ai pensé et je me suis demandé si mes ancêtres mangeaient frais durant l'hiver. La réponse est non!

Je suis seulement la deuxième génération qui consomme de la nourriture occidentale. Ça touche aussi la façon de manger les aliments, comme traditionnellement, nous ne mangions pas les haricots comme les Occidentaux le font. Nous les faisons cuire, nous les laissons sécher et ensuite, nous les écrasons pour faire de la farine.

Nous les faisons cuire et ensuite nous les écrasons. Ça élimine l'aspect des flatulences. Je fais mes tortillas et mon pain avec de la farine de haricot que je prépare comme ça. Je fais aussi de la farine de courge et j'utilise des légumes pour faire de la farine. Tu sais, si les gens de Winnipeg n'avaient pas apporté ces aliments secs à la colonie de la rivière Rouge dans les années 1800, ils seraient morts.

Les gens de la colonie de la rivière Rouge ont perdu leurs cultures à cause de la météo et beaucoup d'animaux sont morts aussi. Alors, les femmes de la Première Nation de Peguis ont dit à leur chef de leur apporter des aliments secs, comme des légumes, de la viande et du poisson séchés, pour les ramener à la vie. C'est ce qui s'est produit à chaque incursion européenne. Jamestown et toutes les autres aussi.

Ils seraient tous morts si les Autochtones n'avaient pas partagé toute cette nourriture.

Steph Benoit:

C'est ironique.

Audrey Logan:

Ça fait partie de notre prophétie traditionnelle, nous étions supposés aider.

Steph Benoit:

Oui, mhmm.

Audrey Logan:

Ça influencerait notre façon d'être traité. Si nous étions mal traités, ça durerait pendant huit générations avant de changer. Il y aurait alors un changement drastique et un retour au savoir des peuples autochtones. D'une façon comme de l'autre, ils vont l'avoir.

Steph Benoit:

Oui. Je réfléchissais et on dirait que les semences offrent en quelque sorte une occasion très riche d'explorer la décolonisation. Les gens reviennent aux méthodes traditionnelles en ce qui a trait aux semences, et aux savoirs et au jardinage traditionnels. Il y a donc une belle occasion de décolonisation, parmi les peuples autochtones, mais aussi parmi les Occidentaux qui apprennent à désapprendre certaines des choses que nous avons amenées ici.

Audrey Logan:

Apprendre aussi que beaucoup de lois ont été adoptées pour tenir les peuples autochtones à l'écart de l'aspect économique de la culture d'aliments. Tu sais, la *Loi sur les Indiens*, si tu l'as lue... je pense que tous les Canadiens et les Canadiennes devraient la lire et voir à quoi étaient soumis, et sont toujours soumis les Autochtones. Ils sont encore nombreux à ne pas pouvoir posséder leur propre ferme.

Ils sont aussi encore nombreux à ne pas pouvoir utiliser de la machinerie moderne, et beaucoup de leurs terres sont louées à des Occidentaux dans le cadre de bail d'une centaine d'années. Ces derniers cultivent les terres pour du foin pour leurs animaux, ce qui vide le sol. Mais tu sais, ça prend du temps. Toutes les personnes autochtones qui jardinent actuellement le font en secret et, c'est pour ça qu'il me moleste beaucoup quand les gens se disent : « Oh! ils sont juste paresseux. Ils ne

veulent pas faire pousser de nourriture. » Mais c'était elles les premiers agriculteurs!

Steph Benoit:

Absolument.

Audrey Logan:

Et aussi les premiers propriétaires de toutes ces semences, ce que les gens ne savent pas, parce que c'est un savoir qui n'était pas autorisé à être transmis. Pour subjuguier un peuple, tu t'assures qu'on le considère comme idiot. Les gens ne savent pas ce que les peuples autochtones avaient et toutes ces autres choses. Les gardiennes et gardiens de savoir savent que ce n'est pas vrai. Nous faisons de notre mieux pour partager ce savoir avec beaucoup de personnes non autochtones. C'est pour ça qu'un grand nombre de ces supposés clientes et clients blancs qui viennent à mes formations ne reviennent pas.

Steph Benoit:

Ils ne veulent pas l'entendre.

Audrey Logan:

J'ai entendu certains dire qu'ils se sentaient coupables. Ce n'est pas une question de culpabilité, mais plutôt de réparation. Vous voulez la vérité et la réconciliation? Vous devez d'abord écouter la vérité.

Steph Benoit:

La vérité est parfois dure à entendre, mais tu ne peux pas avoir l'une sans l'autre.

Audrey Logan:

Exactement. J'affirmerai à tous les coups que vous devez savoir la vérité avant que vous puissiez vous attendre à une soi-disant réconciliation de ma part, ou que je sois à l'aise face à cette situation. Vous ne connaissez même pas la moitié de la vérité. Apprenez la vérité avant. Oui, la vérité fait mal et c'est grâce à cette douleur qu'on peut guérir. Mais il n'y aura pas de guérison si tu te dis : « Quoi? Je n'ai rien fait. » Pardon, mais tu en bénéficies. Ta famille en bénéficie et la famille de ta famille aussi, parce qu'elle peut utiliser la terre comme garantie et les familles autochtones ne peuvent pas. Elles ne peuvent pas utiliser leur terre pour acheter de la machinerie agricole à cause de la Loi sur les Indiens et donc, elles ne peuvent pas utiliser de machinerie moderne sur leur terre. Encore aujourd'hui.

Il faut que ça rentre dans la tête des gens et qu'ils comprennent en lisant la loi. Même si une personne autochtone obtient un permis de culture, elle ne peut pas le partager. Et même si elle obtient le permis et qu'elle paye le permis pour cultiver, elle n'a pas la permission d'amener sa récolte au moulin pour la vendre. Supposons qu'elle obtient le permis et qu'elle a le droit d'amener sa récolte pour la vendre, elle doit avoir une certaine quantité pour la vente. Elle devient donc ce que le gouvernement considère comme un paysan et, à ce titre, elle ne peut pas vendre sa marchandise sur le marché. Il faut l'équivalent de plus de 10 000 livres pour pouvoir le faire. Impossible de produire 10 000 livres avec une terre de 60 acres.

Steph Benoit:

Une autre partie de ton histoire que je trouve très inspirante, c'est que tu n'as pas appris tout cela par des méthodes, disons conventionnelles. Je veux dire que tu n'as pas grandi avec des mentors qui t'ont accompagné tout au long du chemin, en te guidant et en t'enseignant durant ta jeunesse. Tu n'as pas non plus vraiment fait des études officielles en agriculture. Et pourtant, tu es capable de retrouver tout ce savoir et de le partager et de l'amplifier à plus grande échelle.

Audrey Logan:

C'est gentil, et encore une fois, je pense qu'il a fallu plusieurs années à dormir entre des garages quand j'étais enfant. J'étais affamée et j'avais le ventre vide pendant des jours, au point où je salivais littéralement en regardant quelqu'un manger un sandwich. Mais j'ai compris que si je prenais soin des cours arrière des gens, souvent des grand-mères ou des *kukums*, qui pour moi à l'époque étaient des babas parce que je ne connaissais pas les *kukums*, elles sortaient de la maison pour m'apporter du halusky ou des pierogies. Elles me disaient : « Oh! tu travailles tellement fort, voici un peu de nourriture. » Je trouvais des moyens. S'il fallait creuser dans la terre, je creusais. J'adore la terre.

C'est bien la terre et c'est l'huile qui fait carburer ton corps et toute ta vie, parce que tu sais, sans terre, nous mourrons. Et je pense que j'étais trop tenace pour laisser ça arriver.

Steph Benoit:

Audrey, je me demandais si tu voulais nous raconter l'histoire de ta vie. Je fais référence à la façon dont tu en es venue à ça, à ce genre de savoir et à cette place dans ta communauté. Si tu te sens à l'aise de le faire bien sûr. Je parle de ton expérience d'apprendre l'agriculture en étant dans différents foyers d'accueil et ensuite de t'occuper du jardin des gens. Je trouve que tu as eu un parcours incroyable.

Audrey Logan:

On appelle ça du désespoir, ma chère. On appelle ça avoir faim. Tellement, que tu es prête à manger l'herbe sur le bord de la route, parce que tu n'as pas d'autre choix. Et tu rencontres des murs et d'autres murs. Alors, c'est par désespoir que j'ai fait ça. Il fallait que je trouve de la nourriture à manger et que je la rende plus alléchante.

Au moins, je connais l'oseille sauvage. Je peux marcher n'importe où et en trouver. Je peux manger ça et ajouter de l'hysope dans de l'eau, ou de la menthe. Ça va rafraîchir mon corps dans la chaleur de la journée, ou aider à tenir la faim à distance. Plusieurs des plantes indigènes que nous utilisons pour le thé aident avec ça. Quand tu te retrouves dans cette position, tu trouves des moyens de survivre. Nous avons cette force en nous les êtres humains de survivre. Pour être honnête, à partir d'aussi jeune que cinq ans, je ne peux pas dire que je n'ai pas essayé de m'enlever la vie plus d'une fois quand j'étais jeune. Ça n'a pas fonctionné bien sûr, mais c'est aussi une réalité quand tu fais face à ce genre d'épreuves. Tu ne veux juste plus vivre. Tu ne veux plus continuer. Mais tu sais, il y a quelque chose en toi, peut-être comme nous disions plus tôt, dans ton ADN, ton ADN mitochondrial. Tes grand-mères. Tes arrières-grand-mères te disent de te relever et de continuer. Peu importe si quelqu'un te regarde pendant que tu cueilles les fruits de l'églantier pour ta vitamine C, ou des cerises sauvages pour d'autres vitamines, ou si tu prends des choses dans un jardin, que tu fais du pillage de jardin comme nous appelions ça dans mon temps.

Peu importe! Oui, j'ai dû faire ce que je devais faire. Je l'ai fait et ça m'a aidé à survivre, mais je sais aussi que peu importe ce qui va se produire, mes petits-enfants vont y arriver. Ils connaissent certaines plantes. Bien sûr, ils ne sont pas dans le jardin avec moi tous les jours, parce que comme on le sait, ce n'est pas tout le monde qui est un cultivateur ou une cultivatrice.

Certaines personnes comptent les haricots. D'autres les récoltent. Ils ne seront pas des cultivateurs. Tout le monde ne peut pas cultiver, autrement il n'y aurait pas d'autres savoirs. Il faut laisser chaque personne trouver sa voie à sa façon pour qu'il y ait du respect entre les gens et que le cycle de vie continue. Nous avons arrêté d'utiliser la nourriture comme une marchandise pour contrôler les gens. C'est pour ça que dans le jardin que je gère, il n'y a pas de parcelles privées. Tout le monde peut faire de la culture et de la cueillette. Nous avons un panneau sur lequel on peut lire : « Bienvenue. Voici de la nourriture. Servez-vous. » Pour une raison

quelconque, ça énerve certaines personnes qui sont des soi-disant jardiniers ou jardinières.

J'utilise l'expression « soi-disant » parce que n'importe quel jardinier ou cultivateur sait que la nourriture n'est pas une possession, c'est un cadeau de la création. Si tu ne comprends pas ça, tu ne devrais pas faire de la culture parce que tes aliments vont avoir un goût amer. C'est comme dit le dicton : « Le cultivateur qui cultive un fruit amer est une personne amère. » C'est l'énergie que nous avons tous et toutes en nous.

Cette énergie circule dans tout. Si nous voulons qu'elle circule bien, c'est ce que nous devons faire. Nous devons le faire avec le sourire et si une personne vient au jardin et abîme un plant ou deux, les gens vont dire que c'est terrible, mais je leur dis que ça ne l'est pas. Ça va montrer à quel point le plant est résilient.

Je vais le replanter et j'aime mieux que cette personne passe sa colère ou sa frustration sur un plant que je peux replanter au lieu d'un être humain, qui sera beaucoup plus abîmé par ce genre de chose. Je n'ai pas de problème à voir quelqu'un venir au jardin et se mettre en colère. La terre peut l'absorber et la changer.

Steph Benoit:

Ayant vécu tout ce que tu as vécu, qu'est-ce qui te donne espoir ou qui continue de te motiver à faire le travail que tu fais dans la communauté?

Audrey Logan:

Je dirais mes armoires. Parce que mes armoires sont pleines. Mon congélateur aussi. J'ai assez pour partager avec d'autres. C'est ce que je fais. Dans le passé, certaines personnes me demandaient pourquoi j'avais autant de choses. Elles pensaient que j'étais avare. Ça me fait penser à une histoire de Grandmother Rabbit et ce garçon qui vivaient à une époque où les êtres humains et les animaux cohabitaient. Ils partageaient des festins et ce garçon remarqua que Grandmother Rabbit prenait beaucoup de nourriture. Elle la mettait dans son sac et s'en allait avec. Le grand-père lui dit de ne pas s'inquiéter, que ce n'était pas ses affaires. C'est juste ce qu'elle faisait. Mais le garçon n'était pas convaincu et trouvait cela suspect. Il se dit qu'il était vrai qu'elle avait des lapins à nourrir, mais qu'elle prenait beaucoup plus que ce qu'il fallait, pensant qu'il savait ce qu'elle devait prendre et ne pas prendre.

Même si son *nimosôm* lui avait dit que ce n'était pas de ses affaires. Bref, il décida un jour de la suivre pour voir où elle allait avec toute cette nourriture, ce qu'il fit. Il suivit Grandmother Rabbit et remarqua qu'elle s'arrêtait en cours de route. Elle s'arrêta à la maison de la marmotte pour y déposer de la nourriture. Elle s'arrêta à la maison de la moufette pour y déposer de la nourriture. Et elle s'arrêta chez d'autres encore. Une fois chez elle, il ne lui restait qu'assez pour ses deux petits lapins. Il se rappela alors ce que lui avait dit son *nimosôm* : ce n'était pas de ses affaires.

C'était ses affaires à elle et ses affaires, c'était de prendre soin des autres. Il ne faut pas penser du mal de quelqu'un qui prend plus que ce qu'il ne lui faut. Ce qui compte, c'est ce qu'il fait avec. Et même ça, ce n'est pas de vos affaires.

Alors, mêlez-vous de vos affaires, pas vrai? Le garçon apprit qu'il ne fallait pas juger quelqu'un à l'avance. Ça m'est arrivé. Des gens se sont dit : « Franchement, elle en prend trop », ou « Elle en récolte trop. » Ils ne savaient pas que j'en donne beaucoup. Que je transforme et que je déshydrate. Quand je rencontre un membre de ma communauté qui est fatigué, qui n'a pas de nourriture, je lui dis d'attendre un instant et je vais chez moi pour récupérer des aliments secs et lui en apporter. Je lui donne ce qu'il faut pour quelques jours ou une semaine, tu vois? C'est la transmission du savoir et de l'acceptation. Il faut accepter que la nourriture, ce n'est pas quelque chose qu'on retient, qu'on garde au-dessus de la tête de quelqu'un pour qu'il travaille pour l'avoir. Peut-être qu'il ne peut pas. Qui sommes-nous pour juger? Qui distribue de la nourriture et qui ne le fait pas? Alors, comme je dis, tu dois marcher un kilomètre dans nos mocassins.

C'est une vieille expression autochtone pour une bonne raison : durant ce kilomètre dans nos mocassins, tu vas apprendre et voir beaucoup plus que tu ne l'as jamais voulu. Mais tu ne dois pas juger avant de l'avoir fait.

Steph Benoit:

Hmm. Oui et je pense qu'il faut s'éloigner de cette réalité, d'une société qui pense que la nourriture n'est pas un droit fondamental pour tout le monde, qui ne garantit pas un accès adéquat à des aliments appropriés sur le plan culturel et le choix de manger ce qu'on veut quand on veut, etc. Le fait que tu sentes le besoin d'aller gagner un salaire pour avoir le droit de te nourrir est un problème bien réel, à plusieurs niveaux.

Audrey Logan:

Même les personnes les plus folles de la Préhistoire n'ont pas fait ça. Elles ont quand même donné ce qu'il fallait. On y revient encore, aux idéologies de colonisation.

Steph Benoit:

Nous devons apprendre en général, mais surtout apprendre à décoloniser notre façon de penser et à apprécier ces enseignements.

Audrey Logan:

C'est important de le dire, la colonisation ne renvoie pas juste aux peuples autochtones. Je connais des gens qui viennent de Suède et qui y sont retourné, une amie à moi, et elle est retournée dans son pays et est allée voir les Samis, un peuple qui a été opprimé en Suède. Elle a vécu avec eux pendant un certain temps. Elle a vu des bergers de reines et plein d'autres choses, et quand elle est revenue ici, elle m'a dit : « C'est incroyable, l'Aîné me disait les mêmes choses que tu me dis. »

Il peut y avoir de l'oppression dans n'importe quel groupe. Pas juste en Amérique du Nord. C'est ici que le dernier groupe a été colonisé, mais plusieurs autres l'ont été aussi. Nous devons délaissier cette idéologie qui amène les gens à penser que ça leur appartient et que c'est la seule chose qu'ils peuvent faire. Ce n'est pas vrai. Nous pouvons faire beaucoup plus en tant que groupe. Nous devons travailler ensemble, en petits groupes, peu importe la taille du groupe, nous devons nous unir, travailler ensemble et apporter un changement. Parce que le changement arrive, que nous l'acceptons ou non, il arrive.

C'est pour ça que je ne charge pas beaucoup pour mes enseignements. Si les gens veulent venir, je vais les partager avec eux, mais je ne vais pas m'asseoir pour écrire et vendre un livre. Je ne vais pas faire ça pour que les gens qui peuvent se payer mon livre puissent se payer de la nourriture. Ce ne sont pas eux que je veux enseigner. Je veux enseigner à ceux et à celles qui ne peuvent pas acheter de nourriture. Les personnes qui le peuvent, je veux leur faire comprendre qu'elles sont privilégiées et que si elles viennent à ma formation, ce sera leur responsabilité de partager la nourriture avec d'autres et de partager leur savoir gratuitement si elles en possèdent.

Steph Benoit:

Merci beaucoup d'avoir partagé ton savoir avec moi. C'est un cadeau. Merci. Merci d'avoir pris le temps de discuter avec moi. Merci d'avoir partagé très honnêtement

tes nombreux cadeaux et ta sagesse. Le monde est plus riche ainsi, sans échange d'argent. Merci beaucoup, j'en suis très reconnaissante Audrey. J'ai appris beaucoup de choses grâce à nos quelques conversations et j'espère prendre ce que j'ai appris et le partager aussi librement que tu l'as fait.

Audrey Logan:

Ça m'apporte beaucoup de joie dans mon cœur, parce que comme tu sais, avant, je pensais... ma tante m'a dit que dix personnes peuvent venir à mes enseignements, mais que ce ne sont pas dix personnes qui vont comprendre. Et ça n'a pas d'importance. Pourvu qu'une personne sur dix comprenne et partage son savoir. Et il y en aura dix autres et dix autres et dix autres, et ceux et celles qui ont besoin de savoir pourront grandir.

Steph Benoit

Le balado Les Semeurs est produit par L'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada, un programme de Sème l'avenir. Le bureau principal de Sème l'avenir est situé sur le territoire traditionnel et non cédé du peuple algonquin Anishnaabeg. Vous trouverez Les Semeurs là où vous trouvez vos balados préférés. Sa réalisation a été rendue possible grâce à nos donatrices et donateurs extraordinaires, ainsi qu'à l'incroyable communauté d'agricultrices, d'agriculteurs et d'organismes avec qui nous collaborons. Visitez semencessecureres.ca pour trouver des transcriptions et des traductions des épisodes, en apprendre plus sur nos projets et soutenir les travaux faits au Canada dans le domaine des semences.